

# Quiche automnale

## Ingrédient;1 recette par personne

500g de champignons de Paris

150 g de jambon fumé

300 g de pâte brisée

2 échalotes

1 bouquet de persil

3 œufs

30 cl de crème fraîche entière

60 g de fromage râpé

10 g de beurre

1 c à soupe de fécule de maïs

1 c à soupe de noisettes concassées

3 pincées de muscade

Sel poivre

## Préparation : Préchauffer le four à 190°C

Coupez le jambon en lanières, jetez les pieds terreux des champignons, puis lavez, séchez et taillez en morceaux le reste. Pelez puis hachez les échalotes. Ciselez le persil.

Abaissez la pâte foncez-en un moule à tarte à bords hauts tapissé de papier sulfurisé. Réservez au frais. Dans une poêle avec le beurre, faites blondir les échalotes 3mn puis versez les champignons. Salez, poivrez et faites sautez 5mn à feu vif. Réduisez la puissance de la flamme et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.

Mélanger dans un saladier les champignons, le jambon, le persil et les noisettes. Fouettez ensemble les œufs, la fécule, la crème, le fromage, la muscade du sel et du poivre.

Versez l'appareil aux œufs dans les champignons et remuez. Répartissez sur le fond de pâte, et enfournez 35mn. Servez chaud avec une salade de mâche.